CAMALAIONE 2015

Le Cinciole, Toskana

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang



AROMEN

Schwarze Kirsche
Schwarze Johannisbeere
Blaue Pflaume
Getrocknete Pflaume
Pfeffer
Zedernholz
Rauch
Schokolade
Teer

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2035
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
mittlere Barriquenote

WEINBAU

Rebsorten
Cabernet Sauvignon
Syrah / Shiraz
Merlot

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung

Ausbau
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung
teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Der rote Camalaione von Podere Le Cinciole im Chianti ist ein echter Super-Toskaner: Eine kräftige Cuvée aus 70% Cabernet Sauvignon und je 15% Merlot und Syrah. Die Trauben stammen aus den ältestens Lagen des Weingutes. Das Besondere in dem Weinberg ist eine enorm hohe Stockdichte. Dadurch wurzeln die Reben noch tiefer, um nicht gegenseitig in Konkurrenz zu geraten. Das Ergebnis ist, dass nie mehr als 500 Gramm Trauben pro Pflanze geerntet werden. Dies ist ein extrem geringer Ertrag pro Stock.

Camalaione duftet nach schwarzer Johannisbeere und schwarzer Kirsche. Er hat Noten von Menthol und schwarzen Johannisbeerblättern. Außerdem Rauch, Zedernholz und eine unverkennbare Note von Kakao. Alle diese Aromen hinterlassen einen bleibenden, dichten Eindruck am Gaumen. Der Wein ist charaktervoll mit kräftigem Tannin und langem Abgang. Wie gelingt das? Die alkoholische Gärung erfolgt spontan und mit autochthone Hefen in 500 Liter Eichenholzfässern. Der Tresterhut wird wiederholt von Hand untergetaucht. Danach wird der Wein in Barriques umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung unter Hefesatzrühren stattfindet. Der Wein reift etwa 24 Monate in denselben Fässern weiter. Zum Feinschliff ruht er dann zuerst in Zementbehältern, bevor er für 12 Monate in der Flasche reift. Fertig ist der Camalaione! Es ist ein echter Hochgenuss, der wunderbar zu Gegrilltem mit kräftigen Soßen, Geschmortem, üppigen Risottogerichten und gereiftem Hartkäse passt.

PODERE LE CINCIOLE

Valéria und Luca führen das Chianti Weingut Podere Le Cinciole in Panzone seit Anfang der 90er-Jahre mit ganzem Herzen. Für die beiden Quereinsteiger, Architektin und Geoingeneur, erfüllte sich damit ein Lebenstraum, in dem sie ihre Arbeit mit ihrer Leidenschaft auf eine ganz besonders harmonische Weise vereinen. Wenn man die beiden durch das Anwesen spazieren sieht und Sätze hört wie: „Wir lieben einfach nach wie vor den Duft des Weinbergs“, dann lässt man sich sehr gerne von ihrer Begeisterung anstecken.

Ihre Chianti zählen zu den Topweinen der Region. Dies haben sie, angetrieben von der Liebe zur Natur und dem Respekt für Tradition und Umwelt, durch harte Arbeit erreicht. Valéria und Luca haben neue Weinberge angelegt, den Weinkeller umstrukturiert und erweitert, Maschinen erneuert, neue Weine kreiert und auf biologischen und nachhaltigen Weinbau umgestellt. So produzieren sie beispielsweise mit ihrer Photovoltaikanlage 100% der benötigten Energie selbst.

Die Weinberge um Panzone zählen zu den besten im Chianti Classico. Die südöstlich ausgerichteten Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 430 und 500 Metern. Die Reben wachsen auf dem felsigen Massiv Pietraforte. An der Oberfläche finden sich dann lehmige Schiefer-Komplexe, die unter Witterungseinflüssen immer kleinere Fragmente erzeugen, den sogenannten Galestro. Dies führt zu sehr frischen, kraftvollen und ausgenommen eleganten Weinen. Valéria und Luca keltern ihre Weine ausschließlich aus eigenen Trauben, die spontan vergären und nach ausreichender Reife ohne Filtration abgefüllt werden.